

อาหารลาวครั้ง อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม
ของกลุ่มชาติพันธุ์: กรณีศึกษาลาวครั้ง
ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม
จังหวัดนครปฐม
(Lao Krung Food, the Cultural Identity of Ethnic Group: A Case Study of Lao Krung in Tambon Huai Duan, Amphoe Dontum, Nakhon Pathom Province)

ปรารถนา แซ่อิ่ง*
(Pradtana Saeueng)

* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม (Asst. Prof. Ph.D., Faculty of Humanities and Social Sciences, Nakhon Pathom Rajabhat University).

Received: January 26, 2021
Revised: September 10, 2021
Accepted: November 29, 2021

บทความวิจัย
-
วิชาการ

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่อง “อาหารลาวครั้ง อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์: กรณีศึกษาลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม” มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาวิจัยอัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม 2) วิเคราะห์อิทธิพลที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ในปัจจุบัน 3) เพื่อกำหนดแนวทางในการอนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ให้สามารถดำรงอยู่ได้ท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงทางสังคมในปัจจุบัน ตลอดจนสืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารสู่ลาวครั้งรุ่นลูกหลาน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ที่มีความรู้ด้านอาหารลาวครั้ง ประกอบไปด้วยกลุ่มผู้นำชุมชน แม่บ้าน ผู้สูงอายุ เยาวชน และวัยทำงาน ที่จะช่วยสะท้อนอัตลักษณ์อาหารของลาวครั้ง อิทธิพลที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลง ตลอดจนแนวทางในการอนุรักษ์อาหารลาวครั้งได้อย่างรอบด้าน

ผลการวิจัยพบว่าอัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ที่โดดเด่นคือการนำเอาวัตถุดิบจากธรรมชาติที่อยู่ใกล้ตัวมาปรุงเป็นอาหารสูตรพิเศษเฉพาะตามแบบฉบับของลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน ยิ่งไปกว่านั้นยังพบว่าอาหารบางชนิดไม่ได้มีความสำคัญแค่เพียงรับประทานเพื่อการดำรงชีวิตเท่านั้น แต่แฝงไว้ด้วยความเชื่อและภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ต้องการสร้างความรักสามัคคีในกลุ่มชาติพันธุ์ อิทธิพลที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้งตำบลห้วยด้วน มีปัจจัยภายนอก ได้แก่ 1) การเปลี่ยนแปลงทางสังคม 2) การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ ปัจจัยภายใน ได้แก่ 1) รสนิยมในการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป 2) สภาพแวดล้อมภายในหมู่บ้านที่เปลี่ยนแปลงไป 3) การเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีทางการเกษตร 4) ตลาดนัดภายในชุมชน แนวทางการ

อนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน คือ 1) การจัดตั้ง ศูนย์การเรียนรู้วัฒนธรรมลาวครั้ง และ 2) การอนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารลาวครั้ง ในโรงเรียนวัดกงลาด

คำสำคัญ: อาหารลาวครั้ง, อัตลักษณ์, กลุ่มชาติพันธุ์

ABSTRACT

This article studies the identity, changes and transmission of Lao Krung food in Tambon Huai Duan, Amphoe Don Tum, Nakhon Pathom Province. Data was collected from documents as well as by in - depth interviews, group discussion, and observation. Key informants are community leaders and local people (elders, housewives, youth and adult).

The results show that the identities of Lao Krung food in Tambon Huai Duan are its authentic recipes and the use of natural ingredients found in the vicinity for cooking. Beyond nourishing the body, some food contains cultural aspects such as beliefs and wisdom of ancestors that inspire unity within the ethnic group. External factors affecting Lao Krung food identity are social and economic changes while internal factors include changes in consumption taste, village environment, agricultural technology, and local markets. Two guidelines are proposed for the conservation and transmission of Lao Krung food identity: the establishment of Lao Krung cultural learning center in communities and the integration of Lao Krung food identity in school curriculum and activities.

Keywords: Lao Krung Food, Identity, Ethnic Group

บทนำ

ลาวครั่ง ลาวครั่ง (ลาวคั่ง) หรือลาวภูครั่ง (ลาวภูคั่ง) เป็นชาวลาวกลุ่มหนึ่งซึ่งมีถิ่นฐานเดิมอยู่ที่เมืองภูครั่งทางฝั่งซ้ายแม่น้ำโขง ภูครั่ง (ภูคั่ง) คือชื่อของเทือกเขาทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือในเขตอาณาจักรหลวงพระบาง สันนิษฐานว่าน่าจะเป็ถิ่นฐานดั้งเดิมของชาวลาวกลุ่มนี้ (Wongwipak n.d.: 3) ตลอดจนเป็นที่มาของชื่อ **ลาวครั่ง** ด้วย จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ระบุว่าลาวครั่งถูกกองทัพไทยกวาดต้อนเข้ามาในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (Historical Annals Vol.42 1969: 69) และถูกส่งให้ไปตั้งถิ่นฐานอยู่ที่สุพรรณบุรี ราชบุรี และนครชัยศรี (นครปฐม) ต่อมาจึงได้มีการอพยพโยกย้ายเข้าไปตั้งถิ่นฐานอยู่แถบจังหวัดอุทัยธานี ด้วย (Sattayakorn & Chantrangkun 2012: 37)

ลาวครั่งในจังหวัดนครปฐมมีจำนวนประชากรทั้งสิ้นราว 50,000 คน ตั้งถิ่นฐานกระจายอยู่ทั่วไปใน 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอดอนตูม และอำเภอกำแพงแสน อำเภอดอนตูมเป็นพื้นที่ที่มีลาวครั่งตั้งถิ่นฐานอยู่หนาแน่นที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 ของประชากรทั้งหมด (Burusphat et al. 2011: 241) โดยจะตั้งถิ่นฐานอยู่ในตำบลลำเหย ตำบลสามง่าม ตำบลห้วยพระ ตำบลดอนพุทรา ตำบลบ้านหลวง ตำบลดอนรวก และตำบลห้วยด้วน ลาวครั่งในตำบลห้วยด้วนนับเป็นชุมชนลาวครั่งที่เข้มแข็งที่สุด เนื่องจากยังคงรักษาอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ตนไว้ได้อย่างชัดเจน ไม่ว่าจะเป็นภาษาพูด ประเพณี พิธีกรรม การนับถือผี ตลอดจนเรื่องของอาหารการกิน

อาหารลาวครั่ง หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะในกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั่ง เป็นอาหารที่บริโภคกันในชีวิตประจำวัน ทำขึ้นได้ง่าย โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องปรุงประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น นอกจากนี้ยังมีวิธีการปรุงและการรับประทานอาหารที่สืบทอดกันภายในวัฒนธรรมของชาวลาวครั่งมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน อาหารลาวครั่งจึงถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของกลุ่มชาติพันธุ์ เมื่อพิจารณาในส่วนประกอบของอาหารลาวครั่ง ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น ผนวกกับความรู้ในการปรุงประกอบอาหารที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ เหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตในบริบทของการอยู่ร่วมกันจนเกิดเป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์

อาหารลาวครึ่ง สามารถบ่งบอกได้ถึงความเป็นตัวตนของกลุ่มชาติพันธุ์ ตลอดจนสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาของบรรพบุรุษทั้งในเรื่องของการปรุงอาหาร การถนอมอาหาร และยังเรียนรู้ที่จะใช้อาหารบางชนิดมาเป็นเสมือนยารักษาโรค เหล่านี้แสดงให้เห็นถึงวิถีในการบริโภคที่สั่งสมสืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนาน และบ่งบอกอย่างชัดเจนว่าอาหารไม่ได้มีความสำคัญแค่เพียงปัจจัยจำเป็นในการหล่อเลี้ยงชีวิต หากแต่ยังสามารถบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมา ประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา และวิถีชีวิตของชาวลาวครึ่งได้เป็นอย่างดี อาหารลาวครึ่งยังถูกผูกโยงเข้ากับวิถีความเชื่อ อาหารบางชนิดนิยมใช้ในงานมงคล แต่บางชนิดถูกสงวนไว้สำหรับงานอวมงคลเท่านั้น อาหารและเครื่องเซ่นที่ใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ ก็ล้วนแฝงนัยที่มีความหมาย แสดงให้เห็นถึงศรัทธาที่มีต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เทพยดา เจ้าที่เจ้าทาง และผีบรรพบุรุษ

ปัจจุบัน เมื่อสภาพสังคมเปลี่ยนแปลงไป ส่งผลกระทบให้การดำเนินชีวิตของชาวลาวครึ่งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม เกิดการเปลี่ยนแปลง ชาวลาวครึ่งไม่นิยมประกอบอาหารรับประทานเองในครัวเรือนเหมือนเช่นในอดีต แผงขายอาหารสำเร็จรูปตามตลาดนัด ร้านอาหาร และร้านสะดวกซื้อ ล้วนเป็นทางเลือกใหม่ที่สามารถตอบสนองความต้องการความสะดวกรวดเร็ว และเหมาะสมกับการใช้ชีวิตที่เร่งรีบแข่งกับเวลาในปัจจุบันได้เป็นอย่างดี ประกอบกับกระแสค่านิยมในการรับประทานอาหารจากต่างชาติ ไม่ว่าจะเป็นอาหารญี่ปุ่น เกาหลี รวมทั้งอาหารฟาสต์ฟู้ด (fast food) แบบตะวันตก ล้วนเป็นตัวแปรสำคัญที่ทำให้วิถีในการรับประทานอาหารของลาวครึ่งเกิดการเปลี่ยนแปลง

ดังที่กล่าวมาแล้วในข้างต้นว่า อาหาร เป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมและความเป็นตัวตนของกลุ่มชาติพันธุ์ไม่ต่างไปจากภาษา หรือการแต่งกาย ยิ่งไปกว่านั้นอาหารลาวครึ่งยังเป็นวิถีชีวิตและเสน่ห์ของชุมชนที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สนใจอาหารพื้นถิ่นได้เป็นอย่างดี ซึ่งจะเป็นการสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนอีกทางหนึ่ง ฉะนั้นผู้วิจัยจึงเล็งเห็นถึงความจำเป็นที่จะต้องเร่งศึกษาค้นคว้าอัตลักษณ์อาหารของชาวลาวครึ่งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม เพื่อเป็นการอนุรักษ์และเผยแพร่อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครึ่งให้ดำรงอยู่ท่ามกลางกระแสความเปลี่ยนแปลงที่กระหน่ำถาโถมรุนแรงในปัจจุบัน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาวิจัยอัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม
2. วิเคราะห์อิทธิพลที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ในปัจจุบัน
3. เพื่อกำหนดแนวทางในการอนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ให้สามารถดำรงอยู่ได้ท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงทางสังคมในปัจจุบัน ตลอดจนสืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารสู่ลาวครั้งรุ่นลูกหลาน

ประโยชน์ของการวิจัย

1. ได้องค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม
2. ทราบสาเหตุที่ส่งผลให้อัตลักษณ์ด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม เกิดการเปลี่ยนแปลง
3. ได้แนวทางในการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม

วิธีดำเนินการวิจัย

สำหรับการศึกษาวิจัยเรื่อง “อาหารลาวครั้งอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์: กรณีศึกษาลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม” เป็น การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีขอบเขตการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้

1. **ขอบเขตด้านเนื้อหา** การวิจัยนี้ทำการศึกษาวิจัยเฉพาะอัตลักษณ์ด้านอาหาร ภูมิปัญญาในการประกอบอาหาร และความเชื่อที่เกี่ยวกับอาหารของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม
2. **ขอบเขตด้านประชากร** การวิจัยนี้จะทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม เท่านั้น

3. ขอบเขตด้านสถานที่และเวลา การวิจัยนี้จะทำการศึกษาเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลอัตลักษณ์ด้านอาหาร ภูมิปัญญาในการประกอบอาหาร และความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารของชาวลาวครั้งที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม โดยจะเริ่มทำการศึกษาวิจัยตั้งแต่ชาวลาวครั้งเข้ามาตั้งถิ่นฐาน อยู่ในตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม เป็นครั้งแรกใน พ.ศ. 2373 จนถึงปัจจุบัน (พ.ศ. 2561)

วิธีดำเนินการวิจัยสามารถแบ่งออกได้ตามลำดับ ดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) และวิธีการคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้คัดเลือกบุคคลที่สามารถให้ข้อมูลได้อย่างถูกต้องและเป็นผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม โดยแบ่งเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่

- 1) กลุ่มผู้นำชุมชน
 - 2) กลุ่มแม่บ้าน
 - 3) กลุ่มผู้สูงอายุ
 - 4) กลุ่มวัยทำงาน
 - 5) กลุ่มเยาวชน
- สำหรับวิธีการคัดเลือกใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจงเฉพาะผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้งในพื้นที่ตำบลห้วยด้วน นอกจากนี้ยังใช้วิธีการค้นหาด้วยการอ้างอิงต่อเนื่องปากต่อปาก (Snowball Sampling Technique) เพื่อให้ได้ตัวแทนที่มีความรู้ที่แท้จริงเกี่ยวกับอาหารลาวครั้ง

2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยใช้คำถามการสัมภาษณ์เชิงลึก (in - depth Interview) และคำถามในการจัดประชุมกลุ่มย่อย (focus group) ซึ่งสอดคล้องตามวัตถุประสงค์การวิจัยโดยเป็นคำถามแบบปลายเปิด ดังนี้

1. อาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม มีอะไรบ้าง
2. อิทธิพลใดบ้างที่ส่งผลให้อัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูมจังหวัดนครปฐม เกิดการเปลี่ยนแปลง
3. ชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม มีแนวทาง / การจัดการตนเองเพื่อร่วมกันอนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ตนอย่างไร

สำหรับการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ คณะผู้วิจัยได้ทำการแต่งตั้ง คณะ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ที่มีความเชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมลาวครั้งจำนวน 2 ท่าน เพื่อพิจารณาความถูกต้อง / เหมาะสมของข้อแนวคำถามที่จะใช้ในการเก็บข้อมูลเรื่อง “อาหารลาวครั้ง อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์: กรณีศึกษาลาวครั้ง ตำบล ห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม”

3. ขั้นตอนการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล

สำหรับขั้นตอนในการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัย ได้ดำเนินการดังนี้

ระยะที่ 1 ผู้วิจัยได้ศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลทางด้านอาหารของลาวครั้งจาก เอกสารต่าง ๆ โดยได้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับกลุ่มชาติพันธุ์ทั้งประวัติความเป็นมา ประเพณีวัฒนธรรม ความเชื่อ และประเด็นเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของกลุ่มลาวครั้ง โดยเฉพาะอัตลักษณ์ด้านอาหาร ซึ่งมีแหล่งข้อมูลที่สำคัญ ได้แก่ หนังสือ วารสาร สิ่งพิมพ์ บทความ และข้อมูลบนอินเทอร์เน็ต รวมถึงเอกสารงานวิจัยที่มีการเผยแพร่ทาง ออนไลน์ของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ที่เปิดให้เข้าถึงได้

สำหรับการตรวจสอบข้อมูลจากเอกสารเพื่อยืนยันความน่าเชื่อถือของข้อมูล ผู้วิจัยได้พิจารณาหลายลักษณะ เช่น การพิจารณาตัวผู้เขียนหรือคุณสมบัติของผู้เขียน ว่ามีความน่าเชื่อถือหรือไม่เพียงใด ได้ข้อมูลจากอะไร มีหลักฐานที่สมเหตุสมผลหรือไม่ และที่สำคัญคือผู้เขียนคนนั้นหรือกลุ่มนั้นมี “อุดมการณ์” อย่างไร เขียนโดยมี วัตถุประสงค์ใด จากนั้นตรวจสอบว่าเอกสารนั้นเขียนขึ้นเมื่อใด ที่ไหน และเอกสารนั้นมี คุณค่ามากน้อยเพียงใด ทั้งหมดนี้จะต้องมีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกับประเด็นที่ สนับสนุนการตอบคำถามและวัตถุประสงค์ของงานวิจัย

ระยะที่ 2 ศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลทางด้านอาหารของลาวครั้งโดยใช้การ สัมภาษณ์ชาวบ้านในพื้นที่ที่ศึกษาโดยมีกระบวนการที่สำคัญ คือ การสัมภาษณ์เชิงลึก (in - depth Interview) ด้วยวิธีการแบบ face to face และการจัดประชุมกลุ่มย่อย (focus group)

นอกจากนี้ ตลอดระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย ผู้วิจัยยังได้ดำเนินการเก็บ รวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์และสังเกตในพื้นที่โดยใช้วิธีการและเครื่องมืออื่น ๆ ใน การเก็บรวบรวมข้อมูลอีกด้วยเพื่อให้ข้อมูลที่สมบูรณ์ที่สุด ได้แก่

1. การสัมภาษณ์ทั้งที่เป็นทางการ (Formal Interview) และไม่เป็นทางการ (Informal Interview) เกี่ยวกับชนิดอาหาร การประกอบอาหาร วัฒนธรรม ประเพณีความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร และที่สำคัญคือ อัตลักษณ์ที่สำคัญของอาหาร ลาวคลั่งในพื้นที่ตำบลห้วยด้วน

2. การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วมทั้งสองแบบควบคู่กัน โดยผู้วิจัยได้เข้าสู่ชุมชนในลักษณะเยี่ยมเยือนพบปะกับแกนนำชุมชน กลุ่มผู้สูงอายุ หรือกลุ่มแม่บ้านเป็นครั้งคราว รวมถึงการเข้าร่วมกิจกรรมของชุมชนในงานประเพณี ต่าง ๆ เพื่อสังเกตกิจกรรมเกี่ยวกับการทำอาหารและลักษณะอัตลักษณ์ของอาหาร ของชุมชนเป็นระยะ

จากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลภาคสนามตลอดระยะเวลาการวิจัยดังกล่าว ผู้วิจัย ได้ตรวจสอบข้อมูลภาคสนาม โดยทำการสังเกตและสัมภาษณ์เพิ่มเติมเพื่อหาความ สอดคล้องของข้อมูลที่จัดเวทีกับบริบทของชุมชนว่าข้อมูลที่ได้จากการจัดเวที สอดคล้องกับข้อมูลเดิมที่มีอยู่ และสอดคล้องกับข้อสังเกตของคณะผู้วิจัยหรือไม่ รวมถึงการสัมภาษณ์เพิ่มเติม และคืนข้อมูลที่ได้จากเวทีแก่ผู้ให้ข้อมูลสำคัญเพื่อเป็น การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (triangulation)

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้จากเอกสาร การสัมภาษณ์เชิงลึก (in - depth Interview) และ การจัดประชุมกลุ่มย่อย (focus group) มาวิเคราะห์ และเรียบเรียงข้อมูลเพื่อ อธิบายอัตลักษณ์ด้านอาหาร อิทธิพลที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหาร และแนวทางในการอนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม โดยนำเสนอผลการศึกษาในรูปของการพรรณนา วิเคราะห์ (analytical description)

ผลการวิจัย

1. อັตลัษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั่งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม

อาหาร เป็นอັตลัษณ์ทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นอีกอย่างหนึ่งของชาวลาวครั่งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ในอดีตชาวลาวครั่งทุกครัวเรือนนิยมทำอาหารบริโภคกันเองภายในครอบครัว โดยวัตถุดิบที่เลือกนำมาปรุงอาหารนั้น ส่วนใหญ่หามาได้จากทุ่งนา หนองน้ำ และป่าใกล้หมู่บ้าน

ส่วนประกอบสำคัญของอาหารลาวครั่ง

วัตถุดิบหรือส่วนประกอบสำคัญที่ชาวลาวครั่งนิยมนำมาปรุงเป็นอาหารรับประทาน ได้แก่

เนื้อสัตว์

ปลา ซึ่งในอดีตมีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ตามแหล่งน้ำธรรมชาติในหมู่บ้าน รวมทั้งในทุ่งนา ปลาที่นิยมนำมาประกอบอาหารรับประทาน ได้แก่ ปลาช่อน ปลาดุก ปลาหมอ ปลากะตือ ปลาชิว ปลาตะเพียน ปลาฉลวด เป็นต้น

กุ้งฝอย ชาวบ้านนิยมใช้ตาข่ายหรือไซที่ทำขึ้นเองดักกุ้งฝอยในนาข้าว เพื่อนำมาทำอาหารรับประทาน

ปูนา เป็นปูน้ำจืดที่อาศัยอยู่ในนาข้าว ถือเป็นศัตรูพืชในนาเนื่องจากปูจะกัดกินต้นข้าวที่ปักดำใหม่ ทำให้ชาวนาต้องปักดำซ้ำหลายครั้ง ยิ่งไปกว่านั้นปูยังขุดรูตามคันนาเพื่อใช้เป็นที่อยู่อาศัย ส่งผลให้คันนาไม่สามารถกักเก็บน้ำไว้ได้ แต่ปูนาก็นับเป็นอาหารรสเลิศราคาสูงที่หาได้ง่ายของชาวลาวครั่ง

หอยโข่ง ชาวลาวครั่งนิยมนำมาปรุงเป็นอาหารรับประทาน เนื่องจากมีรสชาติดี หาได้ง่ายและมีอยู่มากมายตามร่องน้ำคันนา

นก เป็นเนื้อสัตว์อีกประเภทหนึ่งที่ชาวลาวครั่งนิยมนำมาประกอบอาหาร โดยนิยมนำมาแกง หรือทำลาบ นกที่นิยมนำมารับประทาน ได้แก่ นกคุ้ม นกเขา นกกวัก ที่พบได้ทั่วไปบริเวณทุ่งนาและชายป่าใกล้หมู่บ้าน

แมลง

แมงขี้เต่า หรือแมงตับเต่า หรือด้วงดิ่ง แมลงปีกแข็งตัวสีดำ อาศัยอยู่ตามหนองน้ำและนาข้าว มักบินมาเล่นไฟเวลากลางคืน พบมากในช่วงฤดูฝนไปจนถึง

ฤดูหนาว ลาวครั้งจะใช้สวิงดักจับแมงซีเต่ามาปรุงเป็นอาหารประเภทป่น (อาหารประเภทเครื่องจิ้ม ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า) คั่ว ทอด แกง หรือยำ

พืชผัก

ฝำ ฝำพื้นบ้านซึ่งมีชื่อเรียกอื่นอีกหลายชื่อ เช่น ไซฝำ ไซน้ำ ไซแหน เป็นพืชน้ำสีเขียว ขนาดเล็กกลมคล้ายไข่ปลากระจายคลุมเหนือผิวน้ำเป็นแพ มีขึ้นอยู่ตามแหล่งน้ำที่เป็นน้ำนิ่ง เช่น บึง และหนองน้ำธรรมชาติทั่วไป วิธีการเก็บฝำไปปรุงอาหารต้องใช้สวิงช้อนขึ้นมา แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาดก่อนจึงนำไปปรุงอาหารได้ ฝำ มีรสมัน มีกลิ่นคาวเล็กน้อย ลาวครั้งนิยมนำฝำไปประกอบอาหาร เช่น แกง ผัด หรือใส่เป็นส่วนประกอบของอาหารอื่น เพื่อเพิ่มรสชาติให้อาหารมีความหอม มัน อร่อยยิ่งขึ้น



ภาพที่ 1 ฝำ

เทา หรือไถ สำหรับน้ำจืด ลักษณะเป็นเส้นยาวสีเขียวสดคล้ายเส้นด้าย พบได้ทั่วไปตามท้องนาและแหล่งน้ำจืด ทั้งแหล่งน้ำนิ่งและแหล่งน้ำไหลที่มีสภาพน้ำสะอาด มักพบในแหล่งน้ำที่มีความลึกไม่เกิน 1 เมตร มีลักษณะลอยตัวตั้งแต่ระดับท้องน้ำจนถึงผิวน้ำ ลาวครั้งนิยมนำมาปรุงเป็นอาหาร เช่น แกง หรือยำ

บอน มักขึ้นเองตามที่ลุ่ม ดินโคลน บริเวณริมน้ำลำธาร หรือบริเวณที่มีน้ำขังตื้น ๆ ส่วนที่นิยมนำมาประกอบอาหาร คือ ก้าน ซึ่งต้องลอกเปลือกออก นิยมนำมาแกง หรือต้มรับประทานกับน้ำพริก

ผักอื่น ๆ ที่ทำได้ทั่วไปในบริเวณบ้าน ทุ่งนา หรือปลูกไว้รับประทานเองในบ้าน เช่น ฟักทอง บวบ มะเขือ ตำลึง ลูกตำลึง ยอดมะยม และดอกอ่อน ผักตบชวา เป็นต้น

อาหารคาวของชาวลาวครั้ง

ลาวครั้งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม มีอาหารคาวซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ที่ทำขึ้นรับประทานกันในครัวเรือนนับตั้งแต่อดีตสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน รวมถึงอาหารบางจานก็ไม่สามารถหารับประทานได้ในปัจจุบันแล้ว ดังต่อไปนี้

แกงผำ เป็นอาหารที่ชาวลาวครั้งนิยมรับประทานกันมาก ผู้วิจัยสังเกตเห็นว่าอาหารปรุงสำเร็จที่ทำมาขายตามตลาดนัดในตำบลห้วยด้วนส่วนใหญ่เป็นอาหารไทยภาคกลาง แต่มักมีแกงผำ ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวลาวครั้งเพียงชนิดเดียวที่วางขายปะปนอยู่ด้วยเสมอ ในอดีตแกงผำสูตรของชาวลาวครั้งตำบลห้วยด้วนจะไม่ใส่กะทิ แต่ปัจจุบันนิยมใส่กะทิเพื่อเพิ่มความหอม มัน ทำให้แกงผำมีรสชาติอร่อยขึ้น (Interview Bootdee 2018, December 26)



ภาพที่ 2 แกงผำ

แกงบอน เป็นแกงที่ต้องอาศัยความชำนาญในการทำ แม่ครัวที่ทำแกงบอน ต้องมีความเชี่ยวชาญเป็นพิเศษจึงจะทราบเคล็ดลับว่าทำอย่างไรบอนที่นำมาปรุงอาหารจึงจะไม่มีพิษ รับประทานแล้วไม่คันคอ หากไม่ทราบเคล็ดลับในการทำหรือปรุงไม่สุกดี รับประทานเข้าไปแล้วอาจทำให้เกิดอาการคันคอ คันปาก ดังนั้นชาวลาวครึ่งจึงมีวิธีก่เคล็ดในการรับประทานแกงบอนโดยไม่ให้เกิดอาการคันคอหรือปาก ด้วยการเปลี่ยนชื่อเรียกแกงบอนเสียใหม่ว่า แกงนางหวาน (Interview Bootdee 2018, December 26)



ภาพที่ 3 แกงบอน

แกงฮั้วม คำว่า “ฮั้วม” ในภาษาลาวครึ่ง หมายถึง “รวม” ดังนั้นแกงฮั้วมก็คือการนำเอาผักหลาย ๆ ชนิดมาแกงรวมกัน ผักที่นิยมนำมาแกงส่วนใหญ่เป็นผักที่ขึ้นเองหรือปลูกไว้รับประทานในบ้าน ได้แก่ บวบ ฟักทอง ยอดฟักทอง ดอกฟักทอง ผักปลั่ง แกงฮั้วมของชาวลาวครึ่งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม มีลักษณะคล้ายคลึงกับแกงเลียงซึ่งเป็นอาหารของคนไทยในภาคกลาง (Interview Khooprasert 2018, December 26)



ภาพที่ 4 แกงฮั้วม

แกงปู นิยมรับประทานแกงปูคู่กับข้าวสวยร้อน ๆ หรือขนมจีน แกงปูเป็นอาหารจานพิเศษอีกชนิดหนึ่งที่ชาวลาวครั้งชื่นชอบ เนื่องจากมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน ประกอบกับรสชาติหวานมันตามธรรมชาติที่ได้จากเนื้อปูและมันปู แต่ปัจจุบันหารับประทานได้ยากเนื่องจากปูนาที่มีจำนวนลดลง ชาวบ้านหาปูนาได้คราวละ 1 - 2 ตัว จึงไม่เพียงพอสำหรับนำมาประกอบอาหาร (Interview Khooprasert 2018, December 26)



ภาพที่ 5 แกงปู



ภาพที่ 6 แม่ครัวตำและคั้นน้ำปูนาเพื่อนำมาแกง

แจ่วกุ๊้ง ในอดีตหลังเสร็จภารกิจจากการทำนา ชาวลาวครั้งจะดักจับหรือไล่ช้อนกุ๊้งฝอยซึ่งมีอยู่ชุกชุมตามร่องน้ำแนวคันนากลับมาปรุงเป็นอาหารรับประทาน แต่ปัจจุบันกุ๊้งฝอยตามธรรมชาติมีจำนวนลดลง อย่างไรก็ตาม มีกุ๊้งฝอยที่เกิดจากการเพาะเลี้ยงขายอยู่ทั่วไปตามท้องตลาด แต่ไม่เป็นที่นิยมนักเนื่องจากเมื่อนำมาประกอบอาหารจะได้รสชาติไม่สดหวานเท่ากุ๊้งฝอยตามธรรมชาติ (Interview Simma 2018, December 26)



ภาพที่ 7 แจ่วกุ๊้ง

แจ่วมะเขือ ชาวลาวครั้งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม จะนำมะเขือไปต้มจนสุกและปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า น้ำมะขามเปียก น้ำปลา และพริกเผา รับประทานกับข้าวสวยหรือข้าวเหนียว เนื่องจากมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก และวัตถุดิบในการทำมีพร้อมอยู่แล้วในครัวเรือน แจ่วมะเขือจึงเป็นอาหารอีกจานหนึ่งที่ชาวลาวยังทำรับประทานกันอยู่เป็นประจำในครอบครัว (Interview Khooprasert 2018, December 26)



ภาพที่ 8 แจ่วมะเขือ

ลาบปลา ชาวลาวยังนิยมใช้ปลาฉลาดมาสับทำลาบปลา เนื่องจากเนื้อของปลาฉลาดมีรสมันอร่อย เมื่อนำมาสับเนื้อจะฟู นุ่มหนึบ นำรับประทาน (Interview Choosaeng 2018, December 26)



ภาพที่ 9 ลาบปลา

ลาบนก นกที่ชาวลาวครั้งนิยมนำมาทำเป็นลาบ ได้แก่ นกคุ้ม นกเขา และ นกกวัก โดยเฉพาะนกคุ้มนั้นจะได้รับความนิยมมากเป็นพิเศษ เนื่องจากเมื่อนำมาปรุงเป็นลาบจะมีรสชาติอร่อยกว่านกประเภทอื่น ในอดีตเมื่อถึงช่วงฤดูหนาวนกคุ้มที่มักทำรังอยู่บนพื้นดินตามท้องทุ่งนาจะออกมาจับแมงมันซึ่งเกาะอยู่ตามต้นข้าวกินเป็นอาหาร ชาวบ้านก็จะคอยดักจับนกคุ้มมาทำเป็นอาหารรับประทาน แต่ปัจจุบันเมื่อพื้นที่นาลดลงเพราะชาวลาวครั้งรุ่นใหม่ไม่นิยมทำนา อีกทั้งยังมีการใช้พื้นที่นาในการสร้างบ้านและตัดถนน ประกอบกับมีการใช้สารเคมีในการทำเกษตรกรรมเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้นกคุ้มมีจำนวนลดลงจนเกือบสูญพันธุ์ ชาวลาวครั้งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม จึงไม่มีลาบนกคุ้มรับประทานอีกต่อไป (Interview Pansaenkul 2018, December 5)



ภาพที่ 10 ลาบนก

ยำหอยโข่ง ในอดีตหอยโข่งมีอยู่ชุกชุม สามารถหาจับได้ง่ายตามร่องน้ำคันนา และแหล่งน้ำจืดที่สะอาดทั่วไป หอยโข่งมีรสชาติอร่อย ชาวลาวครั้งจึงนิยมจับมาทำเป็นอาหาร ปัจจุบันหอยโข่งที่มีตามธรรมชาติตกอยู่ในภาวะใกล้สูญพันธุ์เช่นเดียวกับปูนาและนกคุ้ม เนื่องจากสภาพน้ำเน่าเสียและปนเปื้อนสารเคมี อีกทั้งถูกหอยเชอร์รีในนาข้าวจับกินเป็นอาหาร ชาวลาวครั้งจึงหันไปใช้หอยโข่งที่เกิดจากการเพาะเลี้ยงและมีขายอยู่ทั่วไปตามท้องตลาดมาประกอบอาหารแทน (Interview Simma 2018, December 26)



ภาพที่ 11 ยำหอยโข่ง

ยำมะม่วงดิบใส่ปลาแห้ง เนื่องจากมะม่วงดิบมีรสชาติเปรี้ยวจัด ชาวลาวครั้งจึงคิดดัดแปลงโดยนำมาทำเป็นยำมะม่วงแทนเพื่อให้รับประทานได้ง่ายและอร่อยขึ้น ยิ่งไปกว่านั้นยังนิยมใส่ปลาช่อนแห้งที่ย่างจนกรอบเพื่อเพิ่มรสชาติความอร่อยและกลิ่นที่หอมน่ารับประทานยิ่งขึ้น (Interview Choosaeng 2018, December 26)



ภาพที่ 12 ยำมะม่วงดิบ
ใส่ปลาแห้ง

ปลาแดกสับ (ปลาร้าสับ) ปลาแดกสับนับเป็นอาหารประจำบ้านของชาวลาวครั้งเลยทีเดียว เนื่องจากลาวครั้งแทบทุกบ้านจะนิยมหมักปลาแดก (ปลาร้า) ไว้รับประทานเอง โดยจะนำปลาแดกที่หมักได้ที่มาปรุงเป็นอาหารต่าง ๆ เช่น ปลาแดกสับ หลนปลาแดก ป่นปลาแดก เป็นต้น (Interview Bootdee 2018, December 26)



ภาพที่ 13 ปลาแดกกลับ

ย่าเทา เทา ที่ชาวลาวครั้งนำมาประกอบอาหารรับประทานสามารถหาได้ทั่วไปตามแหล่งน้ำในทุ่งนาหรือแหล่งน้ำจืดภายในหมู่บ้านที่มีสภาพน้ำใสสะอาด แต่ปัจจุบันแหล่งน้ำตามธรรมชาติในตำบลห้วยด้วนมีสภาพเปลี่ยนแปลงไปจากในอดีต บางแห่งน้ำเหือดแห้งไป บางแห่งมีสภาพน้ำเน่าเสีย จึงไม่หลงเหลือเทาไว้ให้เก็บไปทำอาหารได้อีกต่อไป (Interview Pansaenkul 2018, December 5)



ภาพที่ 14 ย่าเทา

ย่าแมงขี้เต่า ในอดีตแมงขี้เต่าจะอาศัยอยู่ตามหนองน้ำและทุ่งนา และมักบินมาเล่นไฟในเวลากลางคืน ชาวบ้านจึงดักจับมาทำเป็นอาหาร แต่ปัจจุบันในเขตพื้นที่

ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ไม่พบแมงซีเต่าแล้ว ชาวบ้านจึงไม่ได้ทำยำแมงซีเต่ารับประทานกันอีก (Interview Bootdee 2018, December 26)



ภาพที่ 15 ยำแมงซีเต่า

เผาหมอญ ชาวลาวครั้งตำบลห้วยด้วนจะจับปลาช่อนจากท้องนามาพอกดินเหนียวทั้งตัวแล้วสุ่มไฟเผา รอนจนกระทั่งดินที่พอกตัวปลาแห้งจนขาวจึงนำออกจากกองไฟ แกะดินออก เกล็ดปลาช่อนจะหลุดออกมาพร้อมดิน เหลือแต่เนื้อปลาเผาขาวฟูน่ารับประทาน สำหรับที่มาของชื่อ “เผาหมอญ” ผู้วิจัยได้สอบถามแล้ว แต่ปรากฏว่าไม่มีผู้ใดทราบ รู้แค่เพียงว่าเป็นชื่ออาหารที่เรียกต่อ ๆ กันมาเช่นนี้ (Interview Bootdee 2018, December 26)



ภาพที่ 16 เผาหมอญ

อาหารหวานของชาวลาวครั้ง

อาหารหวานหรือขนมของชาวลาวครั้ง มีทั้งที่เป็นขนมที่ใช้เป็นเครื่องเช่นไหวในงานพิธีสำคัญของหมู่บ้าน ขนมที่ใช้สำหรับงานบุญ และขนมที่ทำขึ้นอย่างง่าย ๆ เพื่อใช้รับประทานกันเองภายในบ้าน อาหารหวานหรือขนมที่เป็นอัตลักษณ์ของลาวครั้ง ได้แก่

ขนมดาวัว ขนมดาวัว หรือที่คนไทยภาคกลางเรียกว่า ขนมต้มแดง เป็นขนมมงคลที่นิยมใช้ในพิธีเช่นไหว้ บวงสรวงต่าง ๆ คู่กับขนมตาควาย (ขนมต้มขาว) ปัจจุบันหารับประทานได้ยาก เนื่องจากจะทำขึ้นเฉพาะสำหรับใช้ในการเช่นไหว้เท่านั้น และเนื่องจากขนมมีลักษณะกลมโตคล้ายลูกนัยน์ตา ชาวลาวครั้งจึงเรียกขนมชนิดนี้ว่า ขนมดาวัว (Interview Bootdee 2018, December 26)



ภาพที่ 17 ขนมดาวัว

ขนมตาควาย ขนมตาควาย หรือที่คนไทยภาคกลางเรียกว่า ขนมต้มขาว เป็นขนมมงคลที่นิยมใช้ในพิธีเช่นไหว้บวงสรวงต่าง ๆ คู่กับขนมดาวัว (ขนมต้มแดง) และเนื่องจากขนมมีลักษณะกลมโตคล้ายลูกนัยน์ตา ชาวลาวครั้งจึงเรียกขนมชนิดนี้ว่า ขนมตาควาย (Interview Bootdee 2018, December 26)



ภาพที่ 18 ขนมตาคาวาย

ข้าวสารท ข้าวสารท หรือกระยาสารท นิยมทำกันในเดือน 10 ซึ่งเป็นช่วงฤดูการเก็บเกี่ยวพืชผล ชาวลาวครั้งมีความเชื่อว่าผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้เป็นครั้งแรกของปี หากนำไปทำบุญ จะทำให้เกิดความเป็นสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว ทั้งยังส่งผลให้การเพาะปลูกมีผลผลิตที่อุดมสมบูรณ์ ด้วยเหตุนี้หลังการเกี่ยวข้าวเสร็จสิ้น ชาวลาวครั้งตำบลด้วยดวนแทบทุกครอบครัวจึงกวนข้าวสารทไปถวายพระ (Interview Simma 2018, December 26)



ภาพที่ 19 ข้าวสารท

ขนมดาดกระหะ ในอดีตขนมดาดกระหะเป็นขนมที่นิยมทำให้ลูกหลานรับประทานกันภายในครอบครัว เนื่องจากวิธีการทำไม่ยุ่งยาก แค่เพียงนำส่วนผสมซึ่งประกอบด้วยแป้งข้าวเจ้า น้ำตาล และเกลือ ผสมกับน้ำเปล่า แล้วนำลงทอดกับกระหะที่ทำน้ำมันเพียงเล็กน้อย อีกทั้งส่วนผสมต่าง ๆ ก็สามารถหาได้ง่ายภายในครัวเรือน ขนมดาดกระหะมีรสชาติหวานมันเป็นที่ชื่นชอบของเด็ก ๆ ยิ่งไปกว่านั้นสำหรับผู้ป่วยที่เบื่อหรือรับประทานอาหารไม่ลงก็นิยมทำขนมดาดกระหะรับประทาน เนื่องจากเชื่อว่าวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมดาดกระหะไม่แสลงต่ออาการเจ็บป่วยใด ๆ (Interview Simma 2018, December 26)



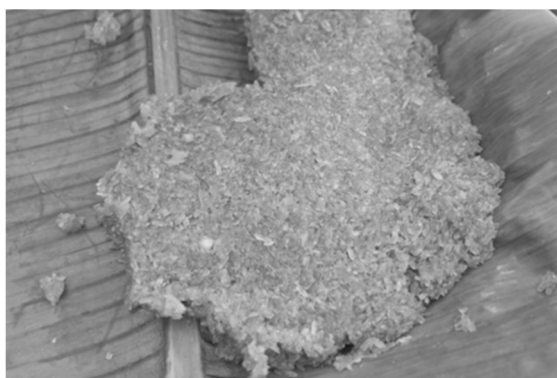
ภาพที่ 20 ขนมดาดกระหะ

ขนมแตงก่า ขนมแตงก่าเป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่นิยมทำให้เด็กและผู้ป่วยรับประทาน เนื่องจากเชื่อว่าเป็นขนมที่ทำจากส่วนผสมที่ไม่ทำให้เกิดอาการแสลงไข้ เพราะทำมาจากข้าวสวย งาคั่ว และเกลือ ตำรวมจนเป็นเนื้อเดียวกัน เวลารับประทานอาจคลุกมะพร้าวขูดหรือจิ้มน้ำตาลเพื่อเพิ่มรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น (Interview Simma 2018, December 26)



ภาพที่ 21 ขนมแตงก่า

ขนมแป ขนมแป หรือที่คนไทยภาคกลางเรียกว่า ข้าวเหนียวแดง เป็นขนมที่ชาวลาวครั้งนิยมทำไปถวายพระที่วัดในช่วงสงกรานต์ โดยจะใช้แรงงานของสมาชิกในครอบครัวที่หยุดพักจากงานในช่วงสงกรานต์มาช่วยกันกวนขนม เท่ากับเป็นการสร้างความรักสามัคคีของคนในครอบครัว ยิ่งไปกว่านั้นปริมาณและความสวยงามของขนมแปที่นำไปถวายพระยังเป็นเครื่องบ่งชี้ถึงฐานะทางสังคมของครอบครัวนั้น ๆ ด้วย (Interview Bootdee 2018, December 26)



ภาพที่ 22 ขนมแป

ข้าวต้มมัด นอกจากจะเป็นขนมที่ชาวลาวครั้งนิยมรับประทาน ข้าวต้มมัดยังเป็นเครื่องเซ่นสำคัญที่จะขาดเสียมิได้ในงานเลี้ยงปีพ้อเผ่าช่วงเดือน 7 ของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม (Interview Choosaeng 2018, December 26) เมื่อถามถึงเหตุผลว่าเหตุใดจึงต้องเป็นข้าวต้มมัด ชาวบ้านไม่สามารถอธิบายได้ ตอบได้แค่เพียงปู่ตายายทำกันมาแบบนี้ ผู้เขียนจึงสันนิษฐานว่าสาเหตุที่ใช้ข้าวต้มมัดเป็นเครื่องเซ่นไหว้ในงานเลี้ยงปีพ้อเผ่า เนื่องจากข้าวต้มมัดเกิดจากการนำขนม 2 ชั้นมัดติดกันด้วยตอกจนแน่น สิ่งนี้น่าจะสะท้อนถึงความหมายที่ดีที่สื่อถึงความรักสามัคคี ความผูกพันกันของคนในหมู่บ้าน และยิ่งไปกว่านั้นก่อนวันงานเลี้ยงปี 1 วัน ชาวบ้านทั้งหมู่บ้านจะมาช่วยกันทำข้าวต้มมัดเพื่อใช้เป็นเครื่องเซ่นและแจกจ่ายแบ่งปันกันกลับไปสำหรับไว้รับประทาน ปรากฏการณ์นี้ทำให้เห็นถึงความสามัคคี ความเอื้อเฟื้อและมีน้ำใจต่อกันของชาวลาวครั้งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 23 ชาวบ้านช่วยกัน
ทำข้าวต้มมัดสำหรับใช้ใน
งานเลี้ยงปีพ้อเฒ่า

2. อิทธิพลที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้งในปัจจุบัน

ปัจจุบันอัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม มีการเปลี่ยนแปลงไปจากในอดีต ผู้วิจัยพบว่าอาหารทั้งคาวและหวานของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ที่ได้กล่าวถึงไว้ในหัวข้อก่อนหน้า ปัจจุบันมีหลายชนิดที่หายไปจากสารบบอาหารของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ตลอดจนพฤติกรรมการบริโภคของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ก็เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม สาเหตุของการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเกิดขึ้นจากทั้งปัจจัยภายนอกและปัจจัยภายใน ซึ่งพอจะสรุปเป็นประเด็นสำคัญได้ดังนี้

ปัจจัยภายนอกที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม

การเปลี่ยนแปลงทางสังคม

อิทธิพลของการพัฒนาในกระแสโลกาภิวัตน์นับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันเป็นเงื่อนไขสำคัญที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยในมิติต่าง ๆ ซึ่งกระทบทั้งในระดับสังคม ชุมชน เรื่อยลงไปจนถึงระบบการผลิต การบริโภค และวิถีการดำเนินชีวิตประจำวัน (lifestyle) ของปัจเจกบุคคล โดยเฉพาะอย่างยิ่งในมิติของสังคมชนบทไทย (Puangprayong & Nunil 2018: 36)

การเปลี่ยนแปลงภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ที่สำคัญ คือ การปรับเปลี่ยนโครงสร้างของสังคมจากสังคมเกษตรกรรมสู่การเป็นสังคมอุตสาหกรรมการผลิตและการบริการ ส่งผลให้เกิดการย้ายถิ่นของผู้คนจากชนบทมาทำงานในเขตโรงงานอุตสาหกรรม หรือเป็นกรรมกรในเมือง การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวก่อให้เกิดผลกระทบทางสังคมและวัฒนธรรมของคนในชนบท รวมถึงชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม การใช้ชีวิตที่เร่งรีบ แข่งกันทำงานเพื่อให้ได้มาซึ่งค่าตอบแทน ล้วนเป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้ง ชาวลาวครั้งไม่มีเวลาทำอาหารเพื่อบริโภคกันเองในครอบครัวเหมือนเช่นในอดีต เนื่องจากไม่สะดวก การหาและจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับปรุงอาหารรับประทานเองต้องใช้เวลาค่อนข้างมาก ขั้นตอนในการประกอบอาหารมีความยุ่งยากซับซ้อน จนท้ายที่สุดอาหารลาวครั้งบางชนิดสูญหายไป และลาวครั้งรุ่นใหม่ก็ทำอาหารลาวครั้งไม่เป็นอย่างต่อไป

การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ

กระแสการพัฒนาเศรษฐกิจให้ทันสมัยเริ่มปรากฏให้เห็นเด่นชัดนับจากการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2504 - 2509) ที่ถือเอาการเจริญเติบโตและเสถียรภาพทางเศรษฐกิจเป็นเป้าหมายในการพัฒนาประเทศ และให้ความสำคัญกับการพัฒนาพื้นฐานทางเศรษฐกิจเพื่อสามารถรองรับการขยายตัวของภาคอุตสาหกรรมและธุรกิจการค้าภายใต้กระแสทุนนิยม โดยแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 1 ระบุชัดเจนถึงความพยายามที่จะเปลี่ยนระบบการผลิตเพื่อยังชีพในภาคเกษตรกรรมของไทย ไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์อย่างเต็มตัว

การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวทำให้เกิดการขยายตัวของเมืองสู่ชนบทที่มาพร้อมกับความเจริญและความทันสมัยทางด้านโครงสร้างพื้นฐาน เช่น การใช้โทรศัพท์เคลื่อนที่ การเข้าถึงระบบอินเทอร์เน็ต การใช้คอมพิวเตอร์ส่วนบุคคล การมีเครื่องทำน้ำอุ่น การมีโทรทัศน์ติดสัญญาณดาวเทียม รวมไปถึงการมีห้างสรรพสินค้าและร้านสะดวกซื้อซึ่งส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและการบริโภคของคนในชนบท ตลอดจนพฤติกรรมและการบริโภคของชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม

ห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่ซึ่งตั้งอยู่ไม่ห่างจากชุมชนมากนัก รวมถึงร้านสะดวกซื้อที่ตั้งอยู่โดยรอบหมู่บ้าน เป็นช่องทางหนึ่งสำหรับชาวลาวครั้งที่ต้องการความสะดวกสบายในการเลือกซื้ออาหารรับประทาน อีกทั้งรูปลักษณ์ของอาหารภายในห้างสรรพสินค้าและร้านสะดวกซื้อยังมีความทันสมัย ดึงดูดใจ ดังนั้นการเลือกซื้ออาหารจากห้างสรรพสินค้าหรือร้านสะดวกซื้อจึงเป็นที่นิยมของชาวลาวครั้งที่ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม จนเป็นสาเหตุให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ของตนในที่สุด

ปัจจัยภายในที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้งที่ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม

รสนิยมในการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป

จากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น ส่งผลให้ภายในหมู่บ้านของลาวครั้งที่ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม มีสภาพเช่นเดียวกับหมู่บ้านในชนบทอื่น ๆ นั่นคือหนุ่มสาววัยแรงงานออกไปทำงานในเขตเมืองหรือเมืองหลวง เหลือเพียงเด็กและผู้สูงอายุอยู่บ้าน และผู้มีสิทธิ์มีเสียงในการเลือกอาหารรับประทานภายในครอบครัว คือ เด็ก ซึ่งไม่นิยมรับประทานผัก ไม่ชอบรสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัสของอาหารลาวครั้งที่ผู้ใหญ่ในบ้านส่วนใหญ่จะยอมตามใจเนื่องจากต้องการให้ลูกหลานรับประทานอาหารได้มาก ดังนั้นอาหารที่เป็นที่นิยมของแทบทุกครัวเรือน คือ หมูกระเทียม ซึ่งมีบริการจัดส่งถึงบ้าน บางครอบครัวโทรศัพท์สั่งหมูกระเทียมเพื่อมารับประทานเป็นอาหารเย็น 2 - 3 ครั้งต่อสัปดาห์

สภาพแวดล้อมภายในหมู่บ้านที่เปลี่ยนแปลงไป

ปัจจุบันพื้นที่ที่เป็นทุ่งนาและป่าละเมาะในตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ลดลง เนื่องจากมีการจัดสรรพื้นที่สำหรับปลูกสร้างที่อยู่อาศัย และตัดถนนเพิ่มมากขึ้น เป็นเหตุให้วิถีชีวิตในการประกอบอาหารลาวครั้งที่บางชนิดสูญหายไป หรือวิถีชีวิตบางชนิดหายากขึ้นเนื่องจากมีปริมาณลดลง เช่น แมงขี้เต่า ปูนา กุ้งฝอย และนกคุ้ม เป็นต้น ยิ่งไปกว่านั้นแหล่งน้ำบริสุทธิ์ในหมู่บ้านก็เกิดการเปลี่ยนแปลง น้ำเน่าเสียจากการทิ้งขยะและน้ำจากท่อน้ำทิ้งตามบ้านเรือน ส่งผลให้พืชน้ำบางประเภทที่ชาวลาวครั้งที่เคยนำมาประกอบอาหารสูญหายไป เช่น เทา ด้วยเหตุนี้จึงทำให้อาหารลาวครั้งที่บางชนิดไม่สามารถทำรับประทานได้ในปัจจุบัน

เนื่องจากขาดแคลนวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

การเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีทางการเกษตร

การทำนาปัจจุบันนิยมใช้สารเคมีในการปราบศัตรูพืช สารเคมีดังกล่าว นอกจากจะออกฤทธิ์ฆ่าทำลายแมลงที่คอยกัดกินต้นข้าว ยังส่งผลกระทบต่อคน รวมถึงสัตว์อื่น ๆ ที่อาศัยอยู่ในนาข้าวซึ่งชาวบ้านเคยดักจับมาทำเป็นอาหาร เช่น ปูนา นก และแมลงต่าง ๆ ลดจำนวนลง ยิ่งไปกว่านั้นสารเคมีจากยาฆ่าแมลงยังปนเปื้อนไปกับน้ำตามแหล่งน้ำธรรมชาติ ส่งผลให้พืชน้ำที่ชาวลาวครั้งเคยนำมาทำเป็นอาหารรับประทานลดจำนวนลงด้วย หรือบางชนิดสูญพันธุ์ไปจากหมู่บ้าน

ตลาดนัดภายในชุมชน

ตำบลห้วยด้วนและบริเวณใกล้เคียงมีตลาดนัดเพื่อให้คนในชุมชนไปจับจ่ายเลือกซื้อสินค้าทั้งอุปโภคและบริโภค โดยเฉลี่ยแล้วภายใน 1 สัปดาห์ มีการจัดตั้งตลาดนัดหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันไปในแต่ละสถานที่จนครบทั้ง 7 วัน ได้แก่ ตลาดนัดวัดกงลาด ในวันจันทร์ พุธ และศุกร์ ตลาดนัดดอนรวก ในวันอังคาร พฤหัสบดี และวันเสาร์ ตลาดนัดสามแยกห้วยด้วน ในวันอาทิตย์เช้า และตลาดนัดบ้านพะเนียงแตก ในวันอาทิตย์เย็น

การมีตลาดนัดภายในชุมชนทุกวันเช่นนี้ส่งผลให้ชาวลาวครั้งไม่นิยมประกอบอาหารรับประทานเอง เนื่องจากการเลือกซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จจากตลาดนัดมีความสะดวกสบายมากกว่า อีกทั้งยังช่วยประหยัดเวลาและค่าใช้จ่ายได้มากกว่าการทำอาหารรับประทานเองที่จะต้องเลือกซื้อทั้งวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสหลายชนิด ประกอบกับอาหารสำเร็จรูปที่วางขายตามตลาดนัดชุมชนส่วนใหญ่เป็นอาหารไทยภาคกลาง เช่น แกงส้ม แกงเขียวหวาน และน้ำพริกต่าง ๆ มีเพียงบางร้านเท่านั้นที่ขายแกงเผ็ดซึ่งเป็นอาหารลาวครั้งที่นิยมบริโภคกัน ชาวลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ในปัจจุบันจึงคุ้นเคยกับอาหารไทยภาคกลางเสียมากกว่าอาหารลาวครั้ง

3. แนวทางในการอนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั่ง

จากปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลให้อัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั่ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม เปลี่ยนแปลงไป ชาวลาวครั่งจึงคิดหาแนวทางเพื่ออนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารของตนไว้ กล่าวคือ

การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้วัฒนธรรมลาวครั่ง

ชาวลาวครั่ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม นำโดยนายบุญเรือง ปานแสนกุล มีแนวคิดจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้วัฒนธรรมลาวครั่งขึ้นภายในบริเวณวัดกงลาด ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม เพื่อเป็นแหล่งอนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมลาวครั่ง รวมถึงวัฒนธรรมด้านอาหารด้วย โดยทำการขอประมาณสนับสนุนการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ดังกล่าวจากสำนักงานพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์จังหวัดนครปฐม ในปีงบประมาณ 2563 เป็นจำนวนเงิน 3,000,000 บาท

การอนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารลาวครั่งในโรงเรียนวัดกงลาด

โรงเรียนวัดกงลาด ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ซึ่งนักเรียนส่วนใหญ่มีเชื้อสายลาวครั่ง ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดกงลาด นางสาวรุ่งฤทัย ศุภธนพัฒน์ มีแนวทางในการอนุรักษ์และสืบสานอัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั่งโดยการนำอาหารลาวครั่งบางประเภทที่เด็กสามารถรับประทานได้มาใส่ไว้ในรายการอาหารกลางวันสำหรับเลี้ยงนักเรียนโรงเรียนวัดกงลาด เช่น แกงผำ แกงฮั้วม ยำมะม่วง ตลอดจนมีการสอดแทรกความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารลาวครั่งไว้ในบางรายวิชา เพื่อให้เยาวชนลาวครั่งได้มีองค์ความรู้ด้านอาหารลาวครั่ง ซึ่งจะส่งผลให้อาหารลาวครั่งไม่สูญหายไปจากชุมชน



ภาพที่ 24 นักเรียน
โรงเรียนวัดกงลาดเรียนรู้
วิธีการทำอาหารลาวครั้ง
ย่ามะม่วงดิบใส่ปลาแห้ง



ภาพที่ 25 นักเรียน
โรงเรียนวัดกงลาดกับ
อาหารลาวครั้ง

สรุปและอภิปรายผล

ผลการวิจัยโดยสรุปที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการ จำแนกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ศึกษาวิจัยอัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม วิเคราะห์อิทธิพลที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลง อัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้งในปัจจุบัน และกำหนดแนวทางในการอนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐมให้สามารถดำรงอยู่ได้ท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงทางสังคมในปัจจุบัน ตลอดจนสืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารสู่ลาวครั้งรุ่นลูกหลาน

จากการวิจัยพบว่าอัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้งที่โดดเด่นคือการนำเอาวัตถุดิบจากธรรมชาติที่อยู่ใกล้ตัว เช่น ปลา ปู หรือแมลงจากทุ่งนา นกจากป่าละเมาะใกล้หมู่บ้าน รวมถึงผำ เทา และบอนจากหนองน้ำ มาปรุงเป็นอาหารจานเด็ดสูตรพิเศษเฉพาะตามแบบฉบับของลาวครั้ง อาหารคาวที่เป็นอัตลักษณ์ของลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม ได้แก่ แกงผำ แกงบอน แกงปู แกงกุ้ง แกงมะเขือ ยำแมงซีเต่า ลาบปลา ลาบนก ยำหอยโข่ง ยำปลาแห้งใส่มะม่วงดิบ ยำเทา แกงฮั้วม เฝามอญ ปลาต้ม ปลาแตกสับ ปลาแตกหลน ส่วนอาหารหวาน ได้แก่ ตาดกระหะ แดงกา กระจายสารท ขนแม่แป ตาวัว ตาควาย

อาหารบางชนิดไม่ได้มีความสำคัญแค่เพียงรับประทานเพื่อการดำรงชีวิตเท่านั้น แต่ยังแฝงไว้ด้วยความเชื่อและภูมิปัญญาอันแยบยลของบรรพบุรุษที่ต้องการสร้างความรักสามัคคีของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้งในหมู่บ้านเดียวกัน รวมไปถึงความมีน้ำใจต่อคนนอกหมู่บ้านด้วย

ปัจจุบันอาหารลาวครั้งเปลี่ยนแปลงไปจากอดีต ผู้วิจัยวิเคราะห์อิทธิพลที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้ง โดยแบ่งเป็นปัจจัยภายนอกและปัจจัยภายในได้ดังนี้ ปัจจัยภายนอกที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้ง ที่สำคัญมี 2 ประเด็น คือ 1) การเปลี่ยนแปลงทางสังคม จากสังคมเกษตรกรรมสู่การเป็นสังคมอุตสาหกรรมการผลิตและการบริการ ส่งผลให้ชาวลาวครั้งตำบลห้วยด้วนที่อยู่ในวัยทำงานออกไปทำงานนอกบ้าน มีวิถีชีวิตที่เร่งรีบ ไม่มีเวลาทำอาหารรับประทานเอง จนท้ายที่สุดชาวลาวครั้งรุ่นใหม่ไม่รู้จักอาหารลาวครั้ง และทำอาหารลาวครั้งไม่เป็น 2) การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ ทำ

ให้เกิดการขยายตัวของเมืองสู่ชนบท ที่สำคัญคือการเกิดห้างสรรพสินค้าและร้านสะดวกซื้อซึ่งเป็นทางเลือกที่สะดวกสบายในการจับจ่ายเลือกซื้ออาหารของชาวลาวครั้งรุ่นใหม่

ปัจจัยภายในที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ด้านอาหารของลาวครั้งที่สำคัญมี 3 ประเด็น คือ 1) **รสนิยมในการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป** เด็กรุ่นใหม่ไม่นิยมรับประทานอาหารลาวครั้ง เนื่องจากรสชาติไม่ถูกปาก และมีผักเป็นส่วนประกอบค่อนข้างมาก แต่กลับชอบรับประทานอาหารที่ปรุงจากเนื้อสัตว์จำนวนมาก เช่น หมู กระเพาะ 2) **สภาพแวดล้อมภายในหมู่บ้านที่เปลี่ยนแปลงไป** พุงนาและป่าละเมาะลดลง เนื่องจากมีการปลูกสร้างที่อยู่อาศัย และสร้างถนนเพิ่มขึ้น อีกทั้งหนองน้ำในหมู่บ้านไม่ใสสะอาดเหมือนเช่นในอดีต เหล่านี้ส่งผลให้วัตถุดิบสำหรับนำมาประกอบอาหารลาวครั้งลดจำนวนลง หรือบางชนิดสูญหายไปจากหมู่บ้าน ด้วยเหตุนี้อาหารลาวครั้งบางอย่างในปัจจุบันจึงหายไป เช่น ลาบนก (นกคุ้ม) ยำเทา ยำแมงจี้เต่า เป็นต้น 3) **การเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีทางการเกษตร** ปัจจุบันเกษตรกรนิยมใช้สารเคมีในการฉีดพ่นฆ่าแมลงศัตรูพืช ส่งผลให้สัตว์ต่าง ๆ ที่อาศัยในพุงนาซึ่งชาวลาวครั้งเคยดักจับมาทำอาหารตายหรือลดจำนวนลง นอกจากนั้นสารเคมีจากยาฆ่าแมลงยังปนเปื้อนตามแหล่งน้ำธรรมชาติ ทำให้พืชน้ำซึ่งเป็นอาหารของลาวครั้งสูญพันธุ์ไปจากหมู่บ้าน 4) **ตลาดนัดภายในชุมชน** การมีตลาดนัดในตำบลห้วยด้วนและพื้นที่ข้างเคียงทุกวัน ทำให้ชาวลาวครั้งตำบลห้วยด้วนนิยมซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จจากตลาดนัดมาบริโภคแทนการประกอบอาหารรับประทานเอง เนื่องจากการทำอาหารรับประทานเองนั้นเสียทั้งเวลาและค่าใช้จ่ายสูง การเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จจากตลาดนัดจึงเป็นทางเลือกที่สะดวกและประหยัดกว่า ซึ่งอาหารที่วางขายในตลาดนัดเป็นอาหารไทยภาคกลางเสียเป็นส่วนใหญ่

แนวทางในการอนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้งให้สามารถดำรงอยู่ได้ท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงทางสังคมในปัจจุบัน ตลอดจนสืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารสู่ลาวครั้งรุ่นลูกหลาน ผู้วิจัยพบแนวทางในการอนุรักษ์ 2 แนวทาง คือ 1) **การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้วัฒนธรรมลาวครั้ง** เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมของลาวครั้งตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม รวมทั้งวัฒนธรรมด้านอาหาร ศูนย์การเรียนรู้ดังกล่าวอยู่ในระหว่างการของบประมาณ

สนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์จังหวัดนครปฐม ปีงบประมาณ 2563 2) การอนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารลาวครั้งในโรงเรียนวัดกงลาด นางสาวรุ่งฤทัย ศุภธนพัฒน์ ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดกงลาด มีแนวทางในการอนุรักษ์และสืบทอดอัตลักษณ์ด้านอาหารของชาวลาวครั้ง โดยการนำอาหารลาวครั้งบางชนิดที่เด็กสามารถรับประทานได้ใส่ไว้ในรายการอาหารกลางวันสำหรับเลี้ยงนักเรียนโรงเรียนวัดกงลาด ตลอดจนมีการสอดแทรกความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารลาวครั้งไว้ในบางรายวิชา เพื่อให้เยาวชนลาวครั้งได้มีองค์ความรู้ด้านอาหารลาวครั้ง ซึ่งจะส่งผลให้อาหารลาวครั้งไม่สูญหายไปจากชุมชน

ข้อเสนอแนะ

1) ข้อเสนอแนะเพื่อการนำไปใช้

เป็นฐานข้อมูลให้แก่จังหวัด เทศบาล สถานศึกษา และประชาชนผู้สนใจทั่วไป ซึ่งฐานข้อมูลดังกล่าวเป็นช่องทางหนึ่งในการสร้างองค์ความรู้ทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้งในจังหวัดนครปฐม

2) ข้อเสนอเชิงนโยบาย

ผลการวิจัยอาหารลาวครั้ง อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์: กรณีศึกษาลาวครั้ง ตำบลห้วยด้วน อำเภอคอนคาญ จังหวัดนครปฐม ควรพัฒนาไปสู่การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง ตลอดจนพัฒนาเป็นหลักสูตรประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อใช้สอนในโรงเรียนมัธยม รวมทั้งเป็นแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ในท้องถิ่น

3) ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยต่อไป

ควรส่งเสริมให้เกิดการวิจัยประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวในภูมิภาคตะวันตก

References

- Burusphat, S. et al. (2011). *การใช้ภาษาและทัศนคติต่อภาษาและการท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย* [Language usage and attitude towards language and ethnographic tourism in Western region of Thailand]. Nakhonpathom: Research Institute for Languages and Cultures of Asia, Mahidol University.
- Historical Annals Vol. 42 Archives of Cambodia and Vietnam in King Rama III. (1969). Bangkok: Khurusapha.
- Puangprayong, K. & Nunil, S. (2018). สังคมชนบทไทยสมัยใหม่กับปัจจัยกำหนดวิถีการดำเนินชีวิต [Modern Thai rural society and the determinants of lifestyle]. *Journal of Social Sciences and Humanities Kasetsart University*, 44 (2), 34 - 64.
- Sattayakorn, S. & Chantrangkun, P. (2012). *ย่าง เยือน เอือน ครั่ง: การปรับตัวในการใช้ประโยชน์ที่วางที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชาวลาวครั่ง* [Yang Yuen Huen Khrang: Adaptation in Relative Space Utilization with the way of life of Lao Khrang people]. Bangkok: B.B. Printing and Packaging Limited Partnership.
- Wongwipak, C. (n.d.). *ลาวครั่ง: การศึกษาประวัติศาสตร์ท้องถิ่นกับการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรม* [Lao Khrang: A Study of Local History and Cultural Fusion]. Bangkok: Silpakorn University.

Interviewees:

- Bootdee, L. (2018, December 26). Lao Krung's head cook.
- Choosaeng, S. (2018, December 26). Lao Krung's cook.
- Khooprasert, N. (2018, December 26). Lao Krung's cook.
- Pansaenkul, B. (2018, December 5). Lao Krung ethnic leader.
- Simma, P. (2018, December 26). Lao Krung's cook.